ES 686-1 (2005) (Arabic): ORANGE JUICE PRESERVED EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS, Part 1:ORANGE JUICE

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٦٨٦ ١/ ٢٠٠٥

كودكس ٤٥ / ١٩٨١

عصائر البرتقال المحفوظة بالوسائل الطبيعية

الجزء الأول: عصير البرتقال

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ٦٨٦ ١ / ٢٠٠٥

كودكس ٤٥ / ١٩٨١

مقدمـــة

م.ق.م ٦٨٦ ١ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ " عصائر البرتقال المحفوظة بالوسائل الطبيعية جــ١: عصير البرتقال " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٧ و متماثلة فنيــــاً مــع المواصفة الدوليـــة كودكـــس ٤٥ /١٩٨١ الخاصـــة بـــ

" عصائر البرتقال المحفوظة بالوسائل الطبيعية جــ١: عصير البرتقال " .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

عصائر البرتقال المحفوظة بالوسائل الطبيعية

الجزء الأول: عصير البرتقال

١. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الاساسية والمعايير الوصفية الخاصة بعصير البرتقال الطبيعى المعلب

٢. التعريف

١/٢ عصير البرتقال الطبيعى

هو العصير المصفى غير المتخمر والقابل للتخمر المعد للاستهلاك المباشر والناتج بعملية ميكانيكية والمتحصل عليه من لب ثمار البرتقال من صنف (*Citrus sinensis (L) Osbeck*) الناضجة السليمة والخالى من القشور والبذور والمحفوظ بواحد او اكثر من وسائل الحفظ المناسبة ويمكن ان يحتوى هذا العصيرعلى عصير اليوسفى (١٠٪وزن/وزن) ويمكن تركيز هذا العصير واعادة استرجاعة مرة اخرى بالماء مع احتفاظة بالخواص الطبيعية وعوامل الجودة .

٢/٢عصير البرتقال المجمد :

هو عصير البرتقال الطبيعى المجمد بعد بسترته على ان توضح طبيعة المنتج على العبوة.

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ يكون المنتج ناتجا من ثمار تامة النضج وخالية من الاصابات الفطرية والحشرية .

٢/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية

٣/٣ عند اضافة حمض الاسكوربيك كمادة مضادة للاكسدة يذكر ذلك على بطاقة العبوة .

٤/٣لاتقل نسبة المواد الصلبة الذائبة فى العصير الطبيعى عن ١٠٪ (وزن / وزن) بدون حساب السكر المضاف عند درجة ٢٠°س وبدون تعديل للحموضة مقدرة كبركس ، ١١٪ فى حالة العصير الطبيعى المتحصل عليه من العصير المركز باضافة الماء

٥/٣عند فحص المنتج بالطرق المناسبة لأخذ العينات والفحص يجب أن يكون :-

١. خالياً من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو وسمومها طبقاً لنظم التخزين العادية والتى تمثل خطورة على الصحة .

٢. يجب ألا يحتوى المنتج على أى أثار ناتجة من الميكروبات الممرضة وسمومها .وخاليا من الميكروبات المسببة للفساد وسمومها

٣. يكون المنتج خالياً من جراثيم الفطر والخميرة فى العصير المعلب أما العصير المجمد فلا تزيد خلايا الفطر على ٣٠ خلية /جم والخميرة على ١٠ خلية /جم .

٦/٣ تكون فترة الصلاحية للمنتج طبقا لما ورد بالمواصفات القياسية م. ق. م رقم ٢٦١٣ الخاصة بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية .

٧/٣ لا تزيد نسبة الملوثات بالمنتج عما يلي :

١/٧/٣ تكون الحدود القصوي للمعادن الثقيلة طبقا للمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم ٢٣٦٠ الخاصة بحدود المعادن الثقيلة للمنتجات الغذائية .

٢/٧/٣ لا يزيد بقايا ثانى أكسيد الكبريت على ١٠ مجم/كجم .

٨/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٩/٣ لاتزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

١٠/٣ لا يقل حجم المحتويات عن ٩٠٪ (حجم/حجم) من السعة المائية للعبوة .

١١/٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا .

٤. المعايير الوصفية

١/٤ القوام واللون متجانسا وله الطعم المميز لثمار البرتقال .

٢/٤ المنتج خاليا تماما من الطعم الناتج من زيت القشرة.

٣/٤ نسبة الحموضة محسوبة كحمض ستريك مائى في حدود ٢,٥٪

٤/٤ نسبة الفوسفور فى العصير الطبيعى في حدود ٠,٠٣٥٪ .

٥/٤ نسبة الرماد فى العصير بين ٠,٣٪ الي ٠,٦٪

٦/٤ نسبة السكر المضاف في حدود ٥٠جم/كجم .

٧/٤ نسبة الزيوت الطيارة في حدود ٠,٤ مليلتر/كجم .

٥. العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أي تغير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الادمي علي أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية.

٢/٥ فى حالة استخدام الورنيش فى طلاء العلب الصفيح يكون الورنيش مضادا للحموضة

٣/٥ فى حالة العصير غير المعلب، يعبا فى عبوات مناسبة غير منفذه للرطوبة ولاتؤثر فى الخواص الحسية المميزة للعصير الطبيعى

٤/٥ يخزن العصير المعلب فى مخازن جيدة التهوية غير معرضة للضوء المباشر لاتزيد درجة حرارتها على ٢٥°س ويوضح ذلك على بطاقة العبوة .

٥/٥ يراعي ما ورد بالمواصفات القياسية م. ق. م رقم ١٥٤٦ الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة تدون البيانات التالية على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية .

١/٥/٥اسم الصنف ونوعة

٢/٥/٥اسم المنتج وعنوانه وعلامتة التجارية إن وجدت

٣/٥/٥ الحجم الصافى

٤/٥/٥ نسبة المواد الصلبة الذائبة

٥/٥/٥ قائمة بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا

٦/٥/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية

٧/٥/٥ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد

٨/٥/٥ شروط الحفظ والتخزين والتداول .

٩/٥/٥ لا توضع صورة خلاف صورة المنتج (البرتقال) .

٦/٥ بطاقات العبوات غير المخصصة للبيع المباشر (المنتجات الوسيطة) .

١- يوضح على العبوة اسم المنتج ورقم التشغيلة واسم وعنوان الصانع أو المعبأ .

٢- المعلومات الاخرى غير الموضحة على العبوة توضح على مسستندات الشحن .

٦. طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية م ق م ٦٨٣ الخاصة بطرق الفحص واختبار عصائر الفاكهة

٧. المصطلحات الفنية

عصير البرتقال المجمد	frozen orange juice
السعه المائية للعبوة	water Capacity of container
غير متخمر	unfermented
قابل للتخمر	fermentable

٨. المراجع

- Codex Alimentarius volume 6/1992

Codex Standard No.45/1981 for Orang Juice preserved exclsively by physical means.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .
الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 686-1 / 2005

Codex : 45 / 1981

ORANGE JUICE PRESERVED EXCLUSIVELY BY PHYSICAL MEANS

PART :1

ORANGE JUICE

ICS : 67.160.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality